作成:2005/8/1

FUJI－ROYAL小型ロースター

Type R－105（5Kg／Batch）

Type R－103（3Kg／Batch）

取扱説明書

株式会社　富士珈機

＊＊＊目　次＊＊＊

1 はじめに－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－ 1 ページ
2 ロースター各部の名称
① ロースター各部の名称－1－ －－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－ 2 ページ
② ロースター各部の名称－2－ －－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－ 3 ページ
③ 操作盤拡大図－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－ 4 ページ

3 仕様・オプション
① 仕様・右操作・左操作－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－ 5 ページ
② 加熱方式の相違による特性－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－ 6 ページ
③ 図　面－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－ 7 ページ

4 使い方－－ロースターを使用して焙煎する－－－－－－－－－－－－－－－－－－8～10 ページ

5 ロースター温度計の使い方－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－ 11 ページ

6 ガスバーナーの操作－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－ 12 ページ

7 シリンダー調整－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－ 13 ページ

8 Vベルト交換－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－ 14 ページ

9 メンテナンス (掃除)
① ファン及びファンケース－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－ 15 ページ
② 前ダクト・前フタベアリング・冷却箱－－－－－－－－－－－－－－－－－－－ 16 ページ
③ サイクロン及びつなぎダクト・煙突－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－ 17 ページ
④ 排気ダクト・灰皿－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－ 18 ページ
⑤ メンテナンス箇所一覧表－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－ 18 ページ

10 トラブルとその対処方法－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－ 19～20 ページ
① 種火は点火するがメインバーナーに着火しない。
② バーナーの火が赤火になる。
③ 点火スイッチを押しても種火が点火しない。
④ 本体電源スイッチを「ON」にしてもモーターが回転しない。
⑤ 前ベアリングが廻らない
⑥ 温度計の表示が1,320°Cになる。
⑦ シリンダー (ドラム) と前カバーのこすれる音がする。
⑧ ファンを掃除した後、振動音が出るようになった。

11 無料修理規定－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－－ 21 ページ

＜留意事項＞ 掲載している写真は全てR－105のものでが
R－103とはサイズ・容量等が違うだけで
取扱要領等は全く同じです。

はじめに
ロースターを使用する前にお読みください。

****

FUJI ROYAL　ロースターをお買い上げ頂き誠にありがとうございました。
本機をご使用頂く前に、まず取扱説明書をよく読んで安全にご使用頂けます様
正しい操作方法、及びメンテナンス方法の確認願います。

＜注意事項＞

1　火を使う機械ですので機械本体が熱くなります。
　特に火傷には充分気を付けてください。

2　ドラムやファンVベルト等回転部分がありますので、巻き込まれて怪我をする
　可能性があります。
　回転部分に指などを巻き込まれないように充分気を付けてください。

3　熱源はガスです。
　ガスバーナーの立ち消え、空焚き、ガス洩れには充分気を付けてください。
　また、ガス器具としてガス洩れのチェックを地元ガス会社に依頼し、定期点検を
　することをお勧めします。

4　換気に注意してください。
　ガスを燃焼させて焙煎しますので、換気を充分に行わないと一酸化炭素中毒に
　なったり、ガスの立ち消えの原因になります。
　危険ですので充分気を付けてください。

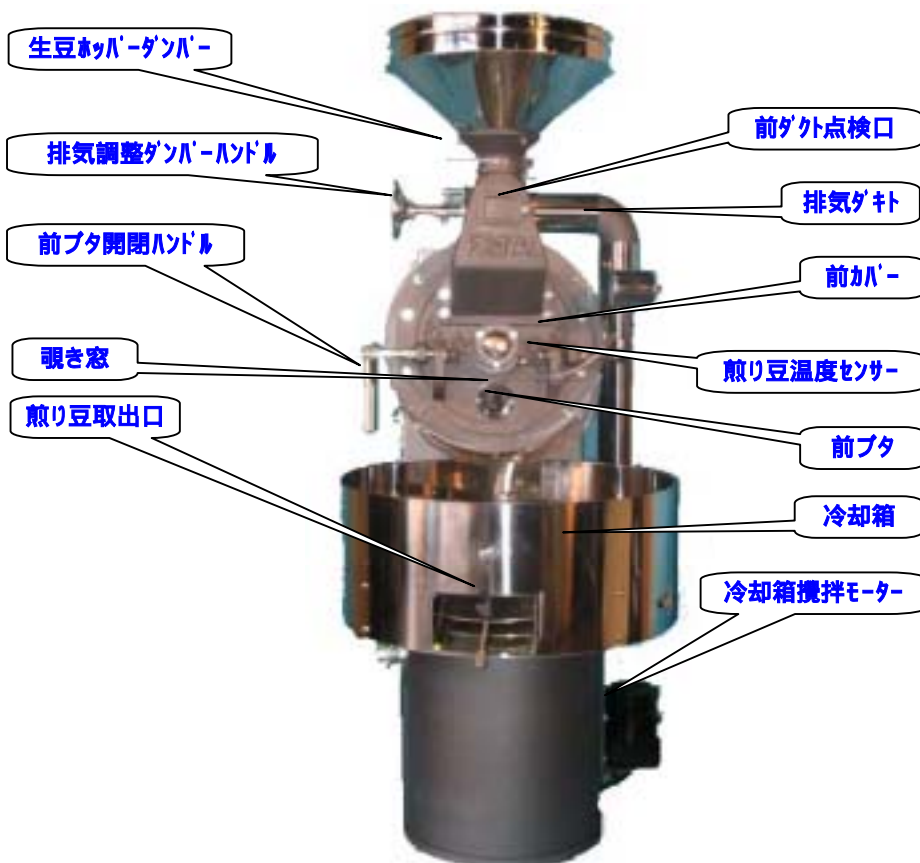
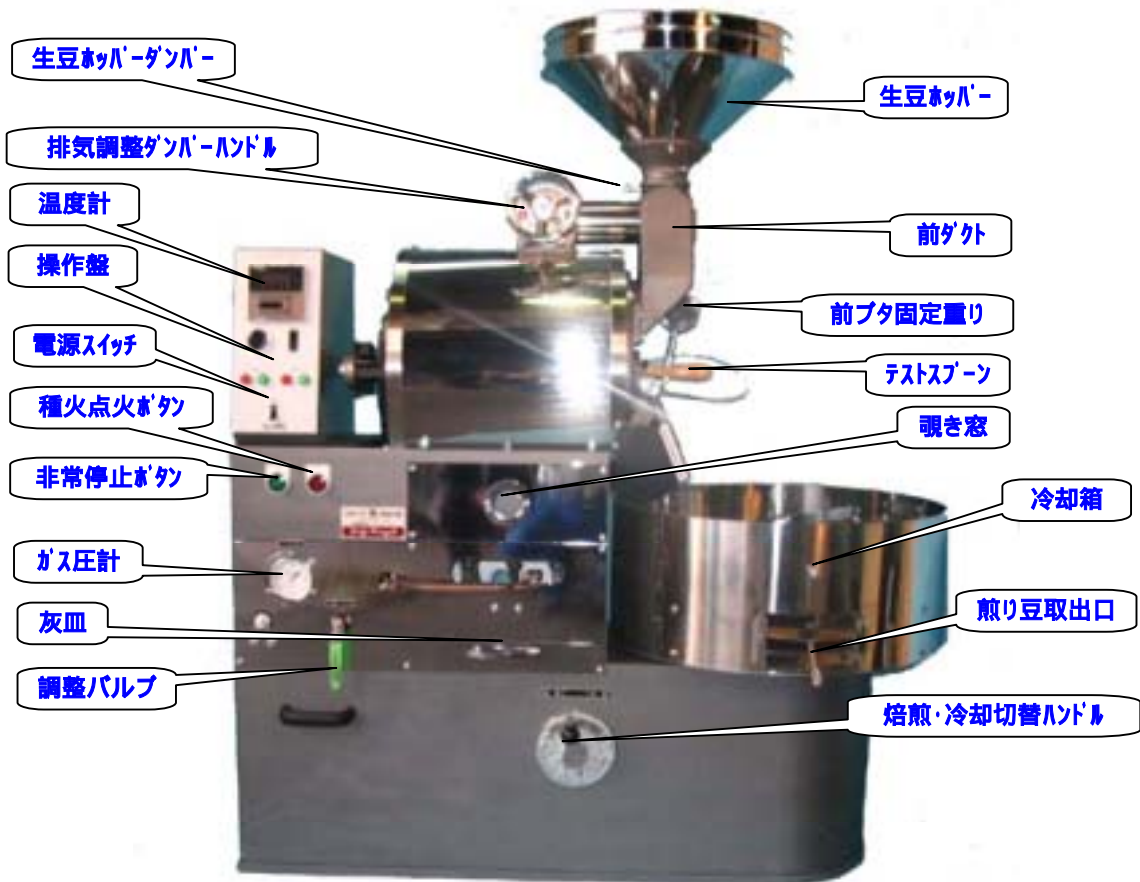
5　後述のメンテナンス要領に従って定期的に機械をメンテナンスしてください。
　メンテナンスを怠ると機械が壊れたり思わぬ事故の原因となります。

6　メーカーの承諾をなしに機械を改造しないで下さい。
　メーカーの承諾のない改造は機械の性能を著しく低下させる可能性があり
　安全にご使用いただくことが出来ません。また保証の対象外となります。

＜保　証＞

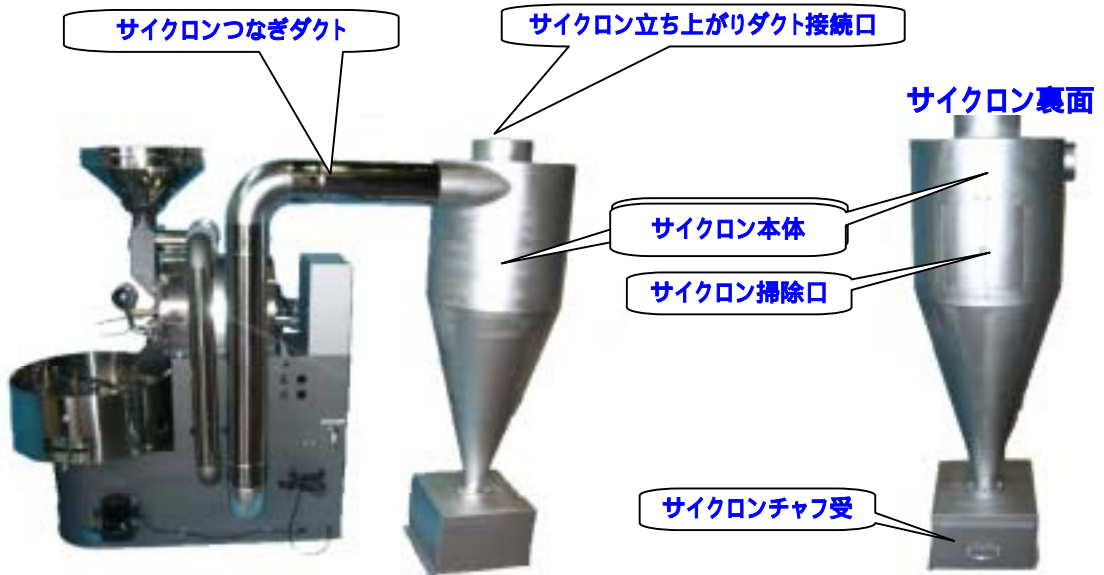
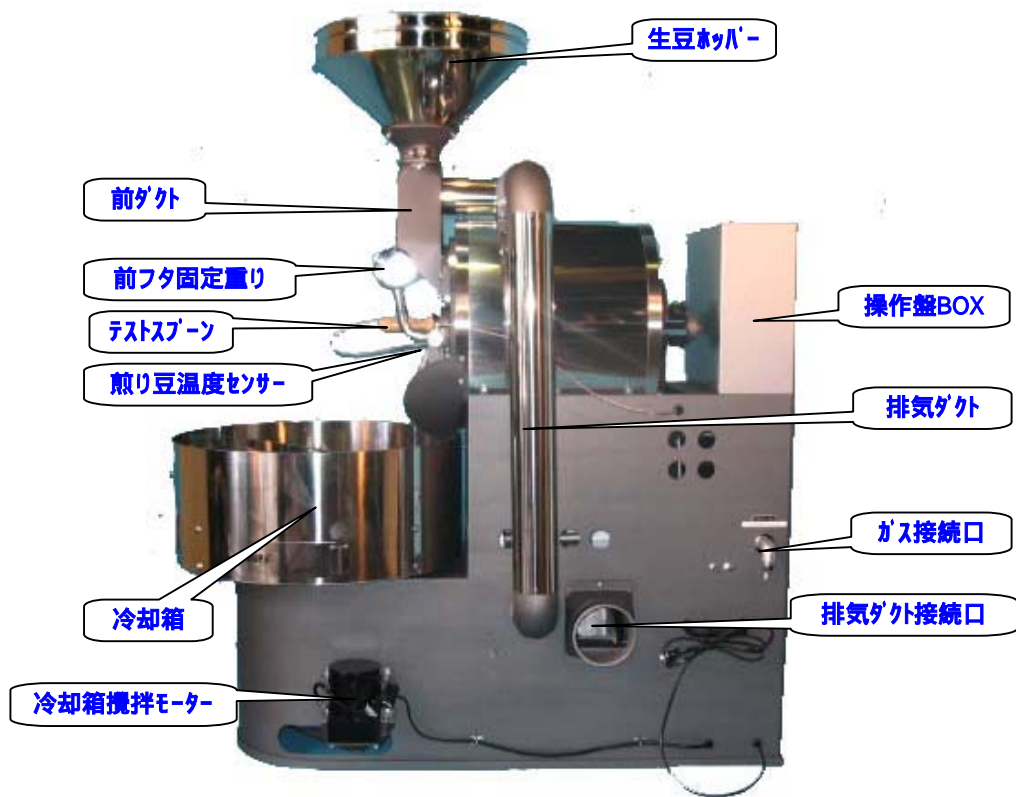
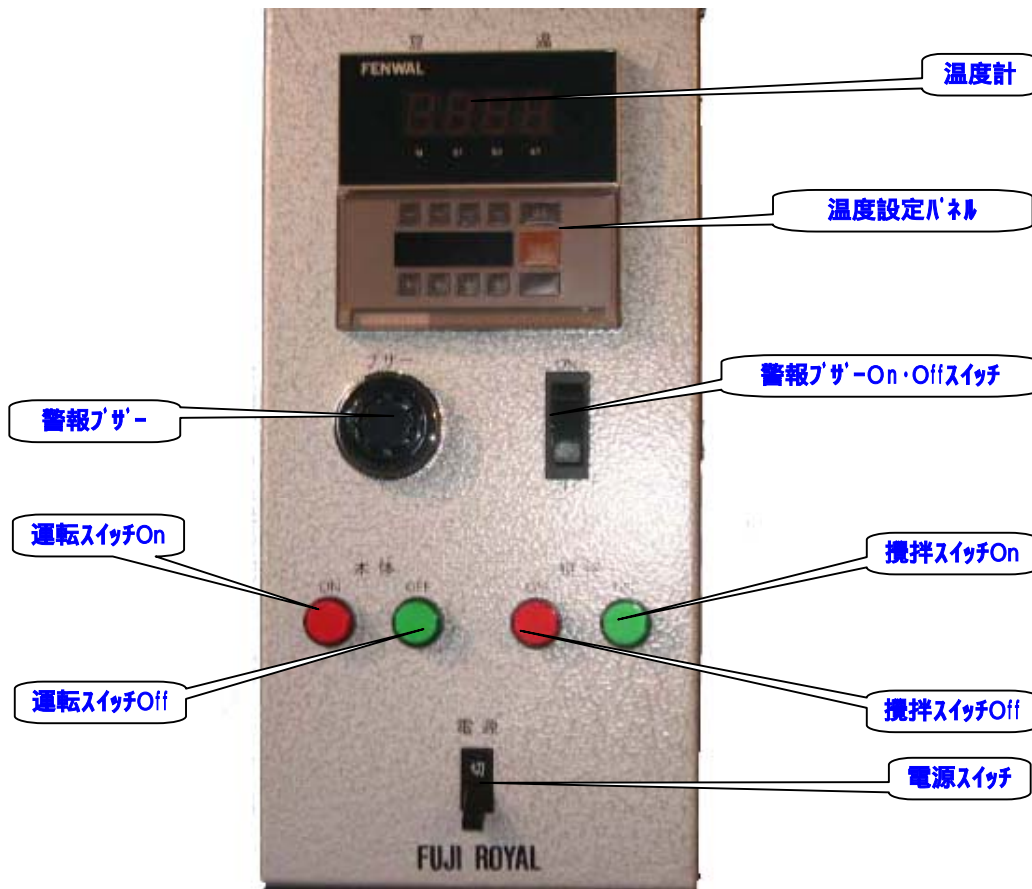
1　保証期間　工場出荷後１２ヶ月
2　保証項目　保証期間内に発生した故障等の機能不全のうち、
　明らかに当社の設計･制作上の欠陥によると認められる場合、
　無償にて修理･取替え等の処置をとります。
3　保証対象外
　①天災
　②使用上の誤り及び仕様定格以上のご使用に起因する不具合
　③当社の承諾なしに施工された改造等に起因する不具合
　④販売機器以外のもの
　⑤消耗品及び予備品

ロースター各部の名称－１－

Type　R－105(103)　5(3)Kg／Batch　左操作

ロースター各部の名称－２－

Type　R－105(103)　5(3)Kg／Batch　左操作

操作盤拡大図

温度計
温度設定ﾊﾟﾈﾙ
警報ﾌﾞｻﾞｰOn・Offｽｲｯﾁ
警報ﾌﾞｻﾞｰ
運転ｽｲｯﾁOn
攪拌ｽｲｯﾁOn
運転ｽｲｯﾁOff
攪拌ｽｲｯﾁOff
電源ｽｲｯﾁ
FENWAL
FUJI ROYAL

TypeR－105（5Kg／Batch）

TypeR－103（3Kg／Batch）

＜仕　様＞

区　分			単　位	R－105	R－103
ロースター本体	規格・寸法	横幅	mm	870	735
		長さ	〃	1,350	1,100
		高さ	〃	1,480	1,375
		重量	kg	170	130
各種モーター	使用動力		V	単相100V	単相100V
	ﾓｰﾀｰ容量	本体	W	65	40
		排気・冷却	〃	200	200
		攪拌	〃	65	40
バーナー	ガス接続口径	13A	mm	9.5φ	9.5φ
		LPG	〃	9.5φ	9.5φ
		その他都市ｶﾞｽ	〃	13.0φ	13.0φ
	熱量消費量	新表示	KW／h	10.5	7.0
		（旧表示）	Kcal／h	(9,000)	(6,000)
	ガス使用量	13A	㎥	0.72	0.54
		LPG	〃	0.69	0.51
		その他都市ｶﾞｽ	〃	1.78	1.33
ファン風量		排気	㎥／min	7.50	5.60
		冷却	㎥／min	11.70	8.00

＜右操作・左操作＞

・正面（前ブタ）に対面して立った時、操作盤（温度計のある面）が左にあるものが左操作

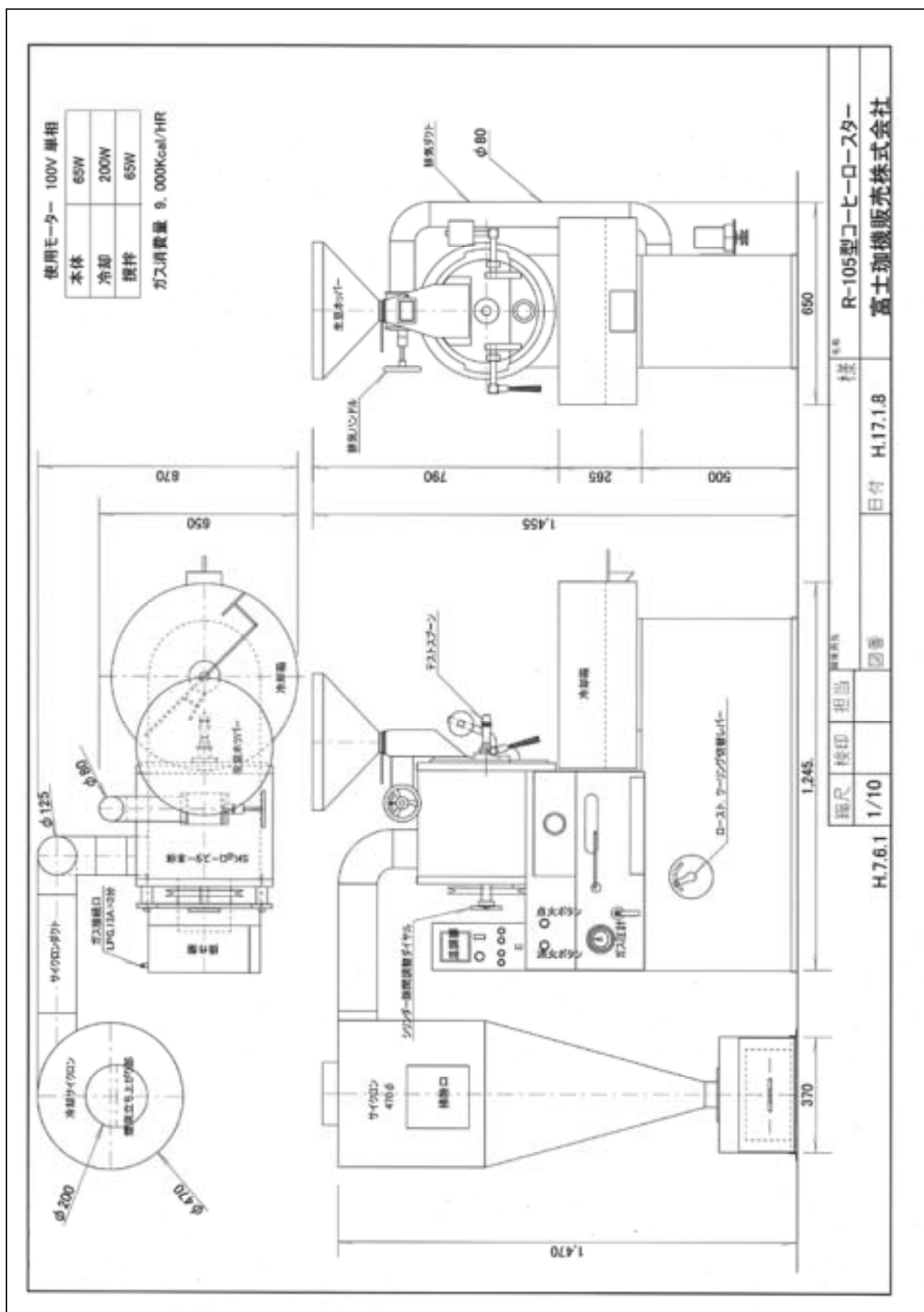
※この場合テストスプーンは右手で取ることになります。

加熱方式の相違による特性

どの加熱方式の焙煎機でも排気･火力の調整が自由にできるようになっており
煎りムラもなくきれいに仕上げることができます。

加熱方式	特　　　　　性	味
熱風式	炉が二重構造になっており、炎が直接シリンダー内壁に当たることがなく、排気ファンにより吸引される熱風により焙煎します。 これにより低温での焙煎が可能となり、ムラなく煎りあげることができます。	香りのよい、軽いコーヒーになります。
半熱風式	シリンダーは鉄板1枚であり、熱風式と同様排気ファンにより熱風を吸引します。シリンダーが鉄板1枚であるため、炎が直接豆に当たることがなく、シリンダー外壁よりも熱を吸収しコーヒー豆に熱が当ります。	直火式と熱風式の中間の味がだせます。
直火式	シリンダーは鉄板1枚であり、パンチング（穴あき）が施されています。バーナーの熱を直接コーヒー豆に当てることにより焙煎します。炎の先端がパンチングを通して直接あたるので高温焙煎になります。	コーヒー豆のコクがストレートに出てストロングなコーヒーになります。
赤外線式	シリンダーは鉄板1枚であり、パンチング（穴あき）が施されています。下から直火のバーナー、横から赤外線バーナーを取り付けし、広い範囲から熱を取り入れ焙煎します。 赤外線の特長を活かし、コーヒー豆の中までよく火がとおり、ムラなく煎りあがります。	香りがよく、まろやかな味がだせます。
遠赤外線式	シリンダーはパンチング（穴あき）が施されています。、シリンダーの内側と本体内部には加熱されることにより遠赤外線を発生させるセラミックをコーティングしてあります。又、バーナーの上にはセラミックの棒が並べてあり、加熱されることにより遠赤外線が広い範囲から放射されます。 遠赤外線は赤外線の一種であり、波長が長くコーヒー豆の中までよく熱が浸透しやすく、コーヒー豆がよくふくれ、まろやかな仕上がりとなります。	香りがよく、よりまろやかな味がだせます。
炭火式	シリンダーは鉄板1枚であり、パンチング（穴あき）が施されています。炭のもつ柔らかな熱（ガスより温度は低い）と、炭火より発生する赤外線や遠赤外線によりコーヒー豆の内部より加熱され、コーヒー豆はよくふくれてやわらかな仕上がりとなります。	コーヒー豆の持つ独特の香りとコクをだすことができます。
炭ガス兼用式	シリンダーは鉄板1枚であり、パンチング（穴あき）が施されています。熱源は炭火式用とガス用を装備しており、炭火でもガスでも焙煎することができます。 それぞれの熱源の特性に応じた仕上がりとなります。又、両方同時に使用することもできます。	コーヒー豆の持つ独特の香りとコクをだすことができます。
過熱水蒸気式	シリンダーは直火式と熱風式の二方式あります。シリンダーの下のガスバーナーとシリンダーの間に過熱水蒸気をとおすパイプを設置、バーナーの火力とともに過熱水蒸気の熱で焙煎します。コーヒー豆の蒸らし（水分抜き）がスムーズにできます。	嫌味がなくマイルドな味のコーヒーになります。

設計図面

R-105型コーヒーロースター
富士珈機販売株式会社
使用モーター 100V 単相
本体 65W
冷却 200W
攪拌 65W
ガス消費量 9,000Kcal/HR
H.17.1.8
1/10
H.7.6.1
1,455
1,245
1,470
650
790
265
500
870
370
φ80
φ125
φ200
φ470

使い方

ロースターを使用して焙煎する。

これより焙煎機の基本的な使い方を説明いたします。
　コーヒー豆の焙煎は各人各様の方法があり、下で述べる使い方が
　あてはまるとは限りません。
ご使用に当っては安全に気を付けて事故、怪我の無い様に願います。

使い方

1；運転スイッチをONにする。

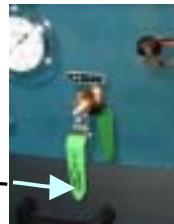
本体シリンダーとファンモーターが運転されます。
この時、焙煎・冷却切替ﾊﾝﾄﾞﾙを「焙煎」にしておきます

2；種火の点火。

排気ダンパー「閉」にし、種火点火ボタンを押すと種火が点火します。
　運転スイッチが入っていないと種火は着火しません。
調整バルブ（メインコック）は必ず「閉」にしておきます
　調整バルブが「閉」でないと着火しません

点火は目で確実に確認してください。
種火は１０秒だけ点火します

3；バーナーに着火

種火が確実に着いたらバーナーの調整バーナーを
　ひねりバーナーに火を着けます。
　このときも目で着火を確認してください。

4；焙煎機に予熱をかける。（予熱をかけておかないと焙煎時間が長く掛かかる。）

ガスの火を調整して温度計の温度が２００℃を超えないように5～２０分位本体を充分暖めます。
　温度計の警報機能を使い２００℃を超えると警報を鳴らすようにし、空焚きを防いでください。
　　　　※ロースター温度計使い方を参照

5；生豆ホッパーに生豆を準備する。

焙煎機は5Ｋg、又は3ｋgの生豆を基本に設計しております。
　それぞれMAXで5Ｋg、又は3ｋgです。
　毎回正確に計量計量し、ホッパーに入れます。

6；生豆をシリンダーに入れて焙煎開始。

焙煎機に充分予熱を加えて温度計の表示が２００℃前後でブザーが
　鳴ると（ブザー設定温度２００℃で、警報ブザースイッチONの場合）
　生豆ホッパーのダンパーを開け、生豆を投入します。
ガス圧計で正確に火力を設定、排気・冷却切替ハンドルは「排気」に
　セット、排気ダンパーを調整し１５分～２０分位の時間で
　焙煎が仕上がるようにします。

7；排気ダンパーの調整

排気ダンパーを**開ける**とシリンダー内部に吸い込み通過する**外気が増え、**
閉めるとシリンダー内部を通過する**外気が減ります**。

排気ダンパーを調整する事により焙煎時間が変わります。
また豆から出る煙を排出させる量を調整するので、味自体にも関係してきます。基本的には豆を投入し、排気ダンパーを全開にすると焙煎機のテストスプーンを抜いた時に、テストスプーンがセットされていたパイプから外の空気を吸います。

8；排気ダンパー位置の中立点

豆を投入し、排気ダンパーを「全開」にすると焙煎機のテストスプーンを抜いた時に、テストスプーンがセットされていたパイプから外の空気を吸います。
この状態から排気ダンパーを徐々に閉じていくとパイプからシリンダーの熱風が出てきます。
ダンパーを調整するとパイプから熱風が出ず、外気も吸わない所があります。これが排気ダンパー位置の**中立点**で、中立点は焙煎中の豆の温度が上がるに連れて排気ダンパーを開く方向にずれてきます。この中立点を基本にして焙煎中のダンパー位置を加減していきます。

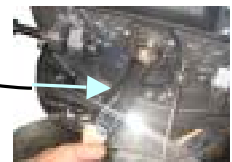
中立点は生豆の投入量や機械の設置条件により、それぞれ違います。
一般的には焙煎が進むに連れて排気ダンパーを開けていきます。

9；ガスの調節

コーヒー豆は焙煎温度が上がってくるに従い、豆の内部に熱が入り易くなって来ます。
焙煎が進むに連れてガスを絞っていくのが一般的です。
火力はガス圧計をみながら調整バルブで調節します。

1回目の豆のはじけまでは火力がないと充分はじけません。
1回目の豆のはじけまでは充分に火力をかけるようにしてください。
もちろん生豆の投入量でも火力は加減してください。

10；テストスプーンで豆の色を見る。

焙煎の途中でテストスプーンを用いて豆の色を見てください。
温度計の温度表示と豆の色は必ずしも合いません。
あくまで参考にしてください。

11；1回目のハゼ

パチッ、パチッ、という音がしてきて、次第にその音が大きくなります。
火力を少し下げて、ダンパーをすこし開けます。
1回目のハゼが終わった時の豆は浅い煎りで、これからもう少し進行するとミディアムローストに進みます。

12；2回目のハゼ

2回目のハゼはピチッ、ピチッ、というような音で1回目のハゼよりも小さく、高音です。
2回目ノハゼがはじまったらさらに弱火にします。

ここで火力を下げないと焙煎が一気に進行し焦げてしまいます。
ダンパーも中央より開け気味にし、充分な排気がなされているのが望ましいです。

13；好みの色の手前でガスを止める。

焙煎が好みの色に仕上がる手前でガスを止めます。
予熱で5℃位は温度が上がってきますので予熱で仕上げるようにして下さい。
深い焙煎で最後まで火力をかけておくと火が着く可能性があり、危険です。

14；豆を出す準備

焙煎が仕上がる直前に攪拌スイッチをＯＮにし、豆を出す直前で
排気・冷却切替ハンドルを「冷却」に切り替ます。

15；すばやく冷却する。

前フタを開き、冷却箱に残らず豆を移してください。
豆が冷却されますので、充分冷却されてから冷却箱から取り出してください。

16；次の焙煎

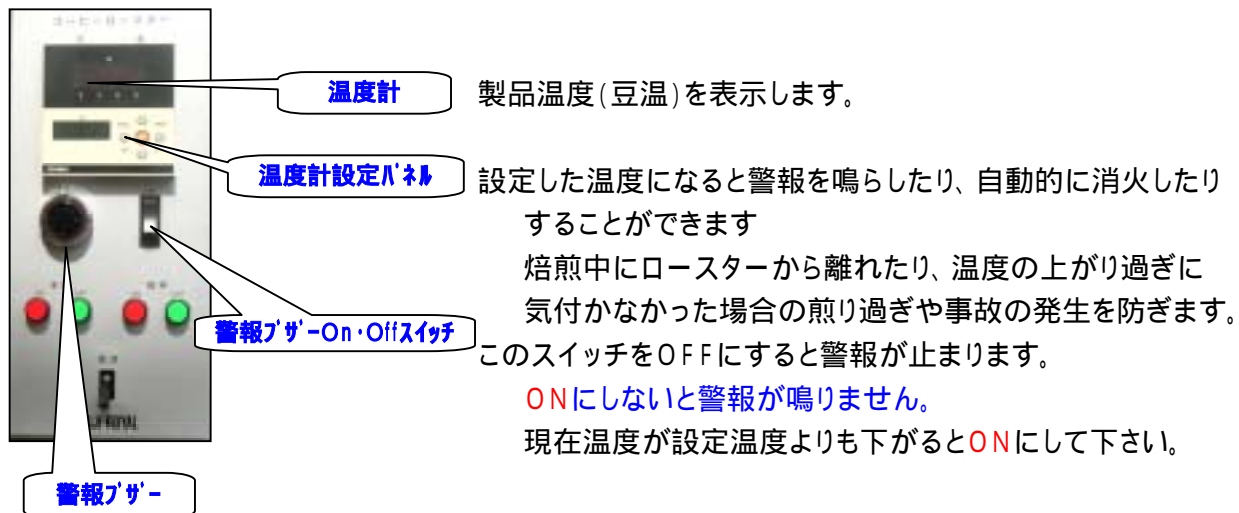
冷却中はファンが冷却のために仕事をしていますので、シリンダー内の空気を
ほとんど引きません。排気ダンパーを「全閉」にしたのと同じ状態になります。
連続して焙煎を行う場合は排気ダンパーを「全開」にしておいて下さい。

ロースター温度計の使い方

温度計　製品温度（豆温）を表示します。

温度計設定ﾊﾟﾈﾙ　設定した温度になると警報を鳴らしたり、自動的に消火したりすることができます
焙煎中にロースターから離れたり、温度の上がり過ぎに気付かなかった場合の煎り過ぎや事故の発生を防ぎます。

警報ﾌﾞｻﾞｰOn・Offｽｲｯﾁ　このスイッチをＯＦＦにすると警報が止まります。
ＯＮにしないと警報が鳴りません。
現在温度が設定温度よりも下がるとＯＮにして下さい。

実際の温度（現在温度）
※製品の温度を表示
アップキー
ＳＥＴキー
右シフトキー
左シフトキー
ダウンキー
設定されている温度（設定温

温度の設定方法

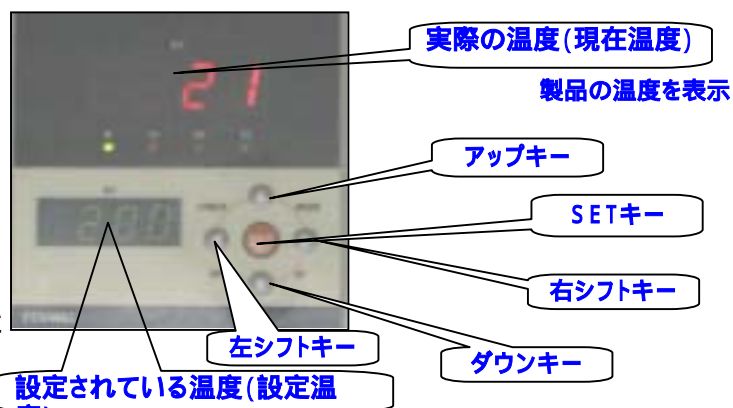
＜警報ブザー温度の設定＞

① 右端真ん中の＜ＳＥＴ＞キーを1回3秒間押すと上段の現在温度の表示窓（ＰＶ）に S．P と表示されます。

② この時に下段の設定温度の表示の1の桁が点滅します
設定したい数値を＜アップ＞キー又は＜ダウン＞キーで表示させます。

③ 次に＜左シフト＞キーで10の桁を点滅させ、1の桁と同様に設定したい数値を表示させます。

④ 100の桁も同様に設定したい数値を表示させます。

⑤ 設定したい温度が設定できればもう一度＜ＳＥＴ＞キーを押します。
S．P の表示が A1 P に変わります。
これで警報ブザー温度の設定ができました。設定した温度になると警報ブザーがなります。

＜ハイカット温度の設定＞

⑥ 現在温度の表示窓（ＰＶ） A1 P が表示されている状態で
上記②③④と同様の温度設定をします。通常は⑤で設定した警報温度よりも高く設定します。

⑦ 設定したい温度になればもう一度＜ＳＥＴ＞キーを押します。
A1 P の表示が A2 P に変わります。
これでハイカット温度の設定ができました。設定した温度になると自動的に消火します。

⑧ A2 P は使用しないので、そのまま＜ＳＥＴ＞キーを2回押します。
初期の状態に戻り、これで設定完了です。

＜注　意＞

①で＜セット＞キーを5秒以上押すと現在温度表示窓（ＰＶ） LOC と表示され、ロック状態となります。もう一度＜セット＞キーを5秒以上押すと初期状態に戻ります。

ガスバーナーの操作

＜ガス管の接続＞

① まずガス接続口にガス管がきっちりと差し込まれているのを確認します。

② ガス臭が無いか確認します。

ガス臭があれば運転をやめてください。

＜運転開始＞

運転スイッチをＯＮにします。

本体シリンダーとファンモーターが運転されます。

この時、焙煎・冷却切替ﾊﾝﾄﾞﾙを「焙煎」にしておきます

＜種火の点火＞

種火点火ボタンを押します。

カチッという音がして種火バーナーの口で火花が散り、同時にガスが出て種火が点きます。

運転スイッチが入っていないと種火は着火しません。

調整バルブは必ず「閉」にしておきます

メインコックが「閉」でないと着火しません

点火は**目で確実に確認**してください。

種火は**１０秒だけ**点火します

＜バーナーに着火＞

種火が確実に着いたらバーナーのメインガスコックを

ひねりバーナーに火を点けます。

このときも**目で着火を確認**してください。

＜火力調整＞

火力の調整は調整バルブで行います。

目安としてガス圧計の目盛を参考にしてください。

豆の種類・量・焙煎の程度により適切な火力は異なります。

最適の焙煎ができた時の豆の種類・量・焙煎の程度とその時のガス圧計の

目盛をメモしておきます。

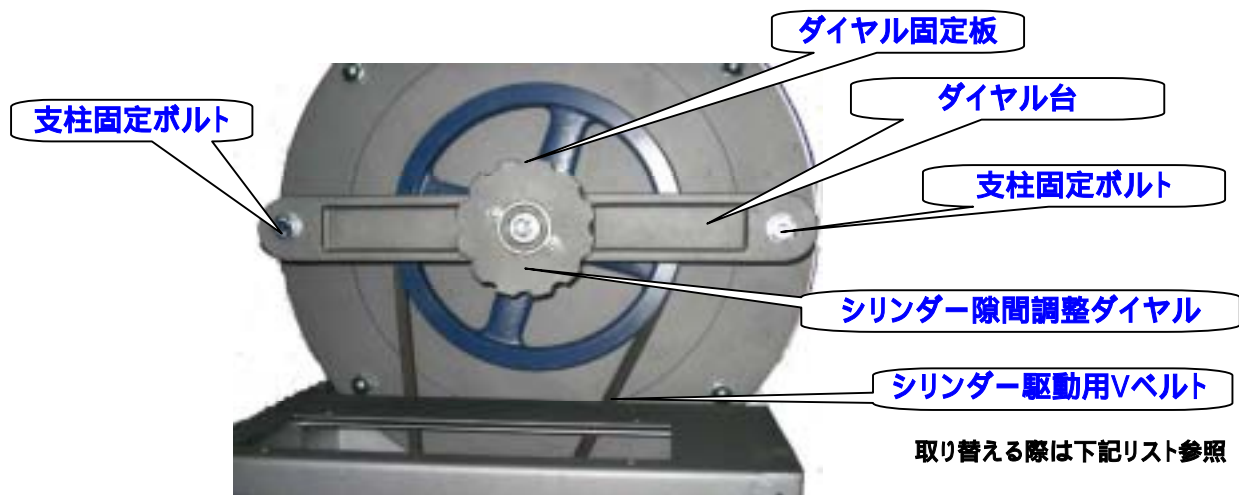
＜灰皿の掃除＞

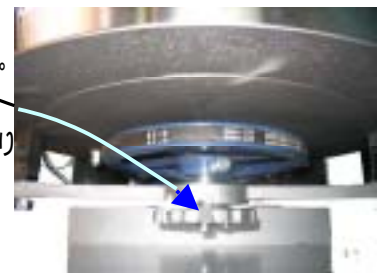
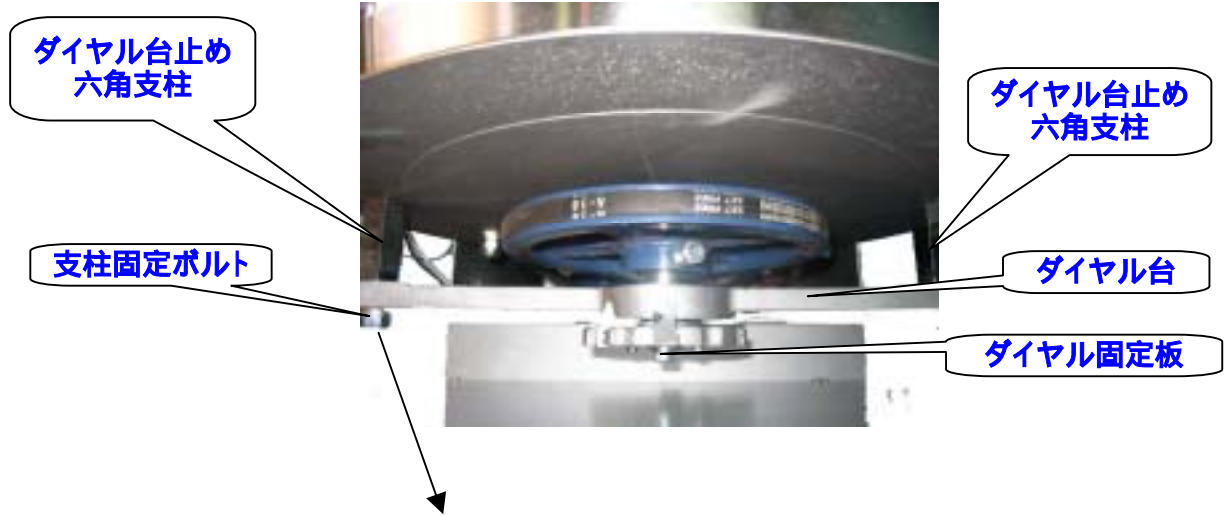
灰皿は**毎日**確実に掃除します。

シリンダー調整

＜シリンダー調整の必要な場合＞

ロースターのシリンダー（回転ドラム）と前カバーとの隙間が適切でないと焙煎がうまく行きません。
狭すぎるとシリンダーと前カバーが接触し、音が出て最悪シリンダーが途中で止まってしまいます。
逆に広すぎるとシリンダーと前カバーの間に豆が入り、バーナー部分に生豆が落ちたり、
焙煎されていない豆が混ざって出てきたりします。

こういった隙間の調整が必要な時にこの調整ダイヤルで隙間を調整します。
製造工程で熱を入れて調整しています。なるべく触らないようにしてください。
触る時はお問い合わせください。
TEL 06-6568-0440

＜シリンダーと前カバーの隙間調整の方法＞

① ダイヤル固定板の＋ネジをゆるめ、ダイヤル固定板を外します。
② シリンダー隙間調整ダイヤルを回します。
シリンダー隙間調整ダイヤルを**時計周り**に廻すと**隙間が狭く**なり
反時計周りに廻すと**隙間が広く**なります。
（1回転で2mm動きます。）
③ 元どおりダイヤル固定板を取り付けます。

Vベルト交換

この位置を細いマジック等で印を入れておく(左右2ヶ所)

＜Vベルトの交換＞

① 交換用のVベルト

供給されている電気はエリアによってHz(ヘルツ)が異なります
Hzによって使用するVベルトの規格が違います。
下記の規格表で確認して準備して下さい。

② Vベルトの交換

Vベルトの交換にはダイヤル台の左右で止めている支柱固定ボルトを外し、支柱とダイヤル台一旦切り離さないとできません。

しかし、シリンダーと前カバーの隙間の上下左右のバランスは、支柱に対するダイヤル台の取付位置により調整してあるので、そのまま外してしまうと再調整が必要となります。
速やかにもとのバランスを復旧するためには、、外す前にダイヤル台に支柱の六角形に合わせて、細いマジック等で印を入れておき、正確に元の位置に戻せるようにしてから外してください。

＜Vベルト・Vプーリー　規格表＞

区分 / 単位 / エリア	本体モーター			攪拌モーター		
	Vプーリー(Aサイズ)		Vベルト(Aサイズ)	Vプーリー(Aサイズ)		Vベルト(Aサイズ)
	インチ			インチ		
	モーター側	シリンダー側		モーター側	シリンダー側	
50Hzエリア	3	8	38	1$\frac{1}{2}$	10	39
60Hzエリア	3	9	40	1$\frac{1}{2}$	11	41

メンテナンス1

焙煎を行うとファンやファンケース内部･ダクト内部等各部に油分を含んだカスが付着し、
放って置くと層をなして堆積してきます。
この油分を含んだカスに火が着き、火災の原因ともなります。
一度燃えるとなかなか消えず、消火作業も困難で危険です。
ファンが溶けたり、ダクトが変色したり、故障にもつながります。
また、カスが堆積してくるとファンの能力が低下し、焙煎機の能力に影響します。
ガスの不完全燃焼の可能性もあり、定期的に掃除するように心がけてください。
以下に各部の掃除の仕方を説明します。

＜ファン及びファンケース＞

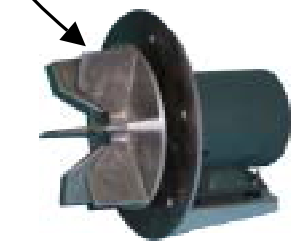
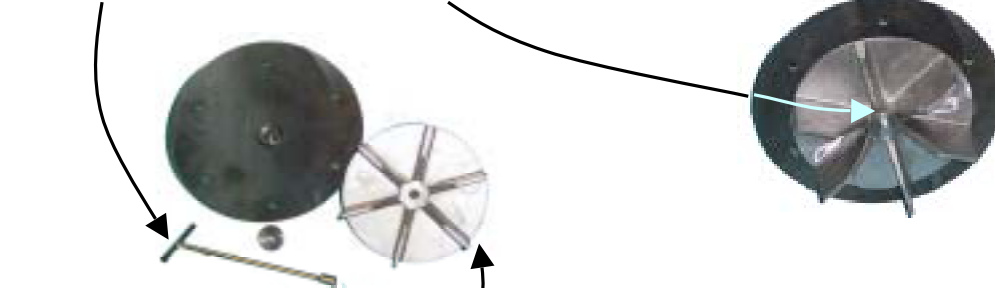
1；コンセントを抜く

① まず焙煎機本体の元電源のコンセントを抜いて、スイッチを入れても
運転されない様にし、清掃中の事故等が起こらないようにしてください

2；本体後フタをはずす

② 焙煎機後方の後フタにあるボルトを外します。（6カ所）

3；ファンモーターベスを取り外す

③ モーターベースを固定してあるボルト･ナット（5カ所）を外し、
モーターベースを取り出します。
※コードは充分な長さがあります。外さないようにします

④ 13mmT型レンチを使い、ファン中央のボルトを外します。

⑤ モーター軸よりファンを取り外します。
このときモーター軸についているキー（小さな鉄片）をなくさないようにしてください。

4：掃除をします。

⑥ スクレーパーやワイヤーブラシといった道具を使って、きれいにカスを取り除いてください。
※取り残しがあると、ファンのバランスが崩れ、振動音が出る場合があります。

メンテナンス2

<前ダクト>

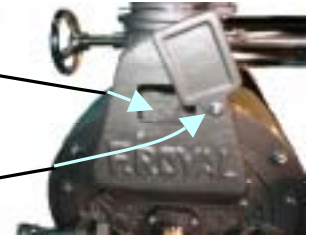
1；コンセントを抜く

① まず焙煎機本体の元電源のコンセントを抜いて、スイッチを入れても運転されない様にし、
清掃中の事故等が起こらないようにしてください。

2；前ダクトの掃除口よりの点検と掃除

※最低でも週に1～2回は掃除をして下さい。

② 前ダクトの掃除口の右側にある＋ネジをゆるめます。

③ カスが堆積していないか確認し。堆積していれば内部を
ワイヤーブラシや細い棒などできれいに掃除します。

3；前ダクトを取り外しての掃除

※2；でどうしてもカスが取りきれない場合に行います。

④ 前ダクトを取り外します。
前ダクトは8mmの六角ボルトで4箇所止めてあります。
これを外し、ホッパーごと前ダクトを取り外します。

⑤ 写真の部分からダクト内部をワイヤーブラシや細い棒などで
きれいに掃除します。

<前フタベアリング>

ベアリングには食品用の耐熱グリスが塗ってあります。
焙煎を続けるとこの耐熱グリスが硬化し、シリンダーが
廻りにくくなってきます。
ひいてはテストスプーン挿入パイプの磨耗の原因となり、
シリンダーの取替えが必要となってきます。

<耐熱グリスの補充方法>

※最低でも月に1～2回は補充をして下さい。

① テストスプーンを引き抜きます。

② ベアリングに適量の耐熱グリスを塗ります。
耐熱グリスは専用です。当社までご注文下さい。

<冷却箱>

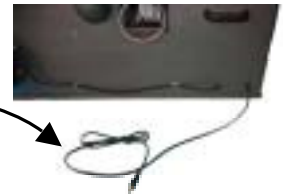
焙煎を続けると冷却箱の穴（パンチング）にもカスが溜まり、
目詰まりを起こし、冷却効率が悪化します。

掃除は専用のパンチング掃除機が便利です。
当社までご発注下さい

メンテナンス3

<サイクロン及びつなぎダクト>

1;コンセントを抜く

① まず焙煎機本体の元電源のコンセントを抜いて、
　　スイッチを入れても運転されない様にし、清掃中の
　　事故等が起こらないようにしてください。

2;つなぎダクトを本体・サイクロンからはずす

② つなぎのダクトを本体・サイクロンとの接続部分でそれぞれ
　　差込みをはずます。

3:掃除をします。

② ダクトは両端から溜まったカスをきれいに取り除いてください。
③ サイクロン本体は後ろ側の掃除口をあけて溜まったカスを
　　きれいに取り除いてください。
掃除口は真ん中の帳ネジをゆるめ、フタ押さえの
　　支柱を外します。
　　この時フタを下に落下させないように
　　注意して下さい。

<サイクロンのチャフ受けの清掃>

サイクロンは焙煎中にファンで吹き出される煙と、**チャフと呼ばれる薄皮**を
　　分離し、チャフをサイクロン下部のチャフ受けに落とし、煙や空気をダクトを
　　通じて外部に出るように設計されております。
焙煎をすると豆の種類により1バッチでかなりチャフが溜まることがあります。
　　5バッチ程度焙煎をした後に、サイクロン下部のチャフ受けを開けて
　　チャフを取ってください。取り除かずに放って置くと分離されず、空気や
　　煙と一緒に外部に飛び出してしまいます。

<煙突の清掃>

サイクロン立ち上がりダクト(サイクロン立ち上がりダクト接続口より屋外まで)は
　　掃除口付きが前提です。
　　当社が施工したものは、全て掃除口を設置してあります。
　　ユーザー側で設置される場合は設置業者に掃除口付きを指定してください。
煙突掃除の専用ブラシセットは**当社までご発注**下さい。

メンテナンス4

＜排気ダクト＞

1；コンセントを抜く

① まず焙煎機本体の元電源のコンセントを抜いて、スイッチを入れても運転されない様にし、清掃中の事故等が起こらないようにしてください。

2；排気ダクをはずす

② つなぎのダクト･サイクロン･サイクロン立上りダクトをそれぞれ接続部分のビスを外し、ダクトをはずします。

3：掃除をします。

③ ダクトは両端からワイヤーブラシや細い棒などで溜まったカスをきれいに取り除いてください。

④ ダクト接続口もワイヤーブラシや細い棒などで溜まったカスをきれいに取り除いてください。

＜灰　　皿＞

焙煎を行うとバーナーの下にある灰皿にチャフの燃えカスが溜まります。この油分を含んだカスに火が着き**火災の原因**となります。**毎日1回は**引き出しをあけて中の燃えカスを棄てます。

＜メンテナンス箇所一覧表＞

メンテ箇所	メンテ区分	頻　度
ファン及びファンケース	掃　除	1～2回／年
前ダクト	掃　除	1～2回／年
前フタベアリング	補　充	1～2回／月
冷却箱	掃　除	随　時
サイクロン及びつなぎダクト	掃　除	1～2回／月
サイクロンのチャフ受け	掃　除	1回／5ﾊﾞｯﾁ
煙　突	掃　除	1～2回／年
排気ダクト	掃　除	1～2回／年
灰　皿	掃　除	毎　日

メンテナンスは焙煎の頻度によりかなり変わります。
上記一覧表の頻度はあくまで**目安**と考えて下さい。

トラブルとその対処方法－１－

1；種火は点火するがメインバーナーに着火しない。

① 排気ダンパーを「閉」にします。

② もしくは、焙煎･冷却切替ハンドルを「冷却」にします。

※着火後は「焙煎」にします。

2；バーナーの火が赤火になる。

① 排気ファン･サイクロン･煙突の掃除をします。

② 室内の扇気、吸気を確認します。

※吸気ができていないと不完全燃焼になります。

③ バーナートップ、ノズルにごみが詰まっていないか確認します。

※ごみがあればきれいに掃除します。

④ 焙煎･冷却切替ハンドルが「冷却」になっていないか確認します。

※着火後は「焙煎」にします。

3；点火スイッチを押しても種火が点火しない。

① 調整バルブが「開」になっていないか確認します。

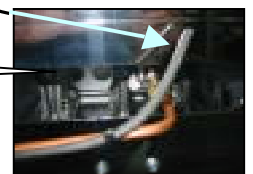
「開」になっていれば「閉」にします。

② ハイカット（温度が設定値より高くなった時に自動消火する機能）が働いていないか確認します。

※ハイカットが働くとロースターは温度が設定温度より下がるのを待っています。

③ スパークプラグのコードが抜けていないか確認します。

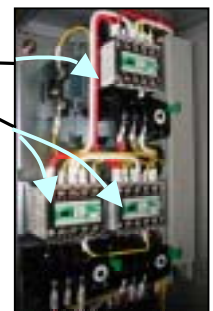
④ 本体電源スイッチが「ＯＦＦ」になっていないか確認します。

「ＯＦＦ」になっていれば「ＯＮ」にします。

抜けた状態

4：本体電源スイッチを「ＯＮ」にしてもモーターが回転しない。

① コンセントを抜いた状態で、操作盤の側面のフタを開けます。

② マグネットスイッチのリセットボタン（緑色の突起）を３箇所全部押し込みます。

③ シリンダーと前ブタに異物が入っていないか確認し、入っていれば取り除きます。

トラブルとその対処方法－２－

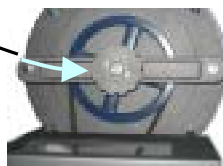
5；前ベアリングが廻らない

① ベアリングにスプレーグリス（バイオアドニールグリス）をかけます。
② 金属ブラシでごみ等を除去し、耐熱グリスを補充し、１５分～３０分
　　放置します。
　　※グリスは**食用の専用品です**。当社にご発注下さい。

6；温度計の表示が1,320℃になる。

① センサーの異常（断線等）です。センサーを取り替えます。
　　※**センサーは専用品**です。当社にご発注下さい。

7；シリンダー（ドラム）と前カバーのこすれる音がする。

① シリンダー（ドラム）と前カバーの間に異物（割れ豆等）が
　　はさまっていないか確認し、はさまっていたら除去する。
② 異物がなかった場合
　　シリンダー調整ダイヤルを一目盛　反時計方向に回す。

この隙間にはさまる

8；ファンを掃除した後、振動音が出るようになった。

① ファンにこびり付いたカスの取り残しがあります。
　　再度、完全に除去して下さい。

無料修理規定

1．取扱説明書に従った正常な使用状態で故障し、保証期間内である場合には
　　お買い上げ店を通じて無料修理致します。
　　※保証期間は、お買い上げ日より1年間です。

2．無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店に保証書をご提示の
　　ご依頼ください。

3．保証期間内でも以下の場合は有料となります。
　① 使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷の場合。
　② お買い上げ後の落下等による故障および損傷の場合。
　③ 火災、地震、水害・落雷、その他の天災地変、および公害や異常気圧による
　　故障および損傷の場合。
　④ ベアリング等消耗品の取替えの場合。
　⑤ 保証書の提示がない場合。
　⑥ 保証書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、
　　または字句を書き替えられた場合。

4．保証書は再発行致しませんので、紛失しないように大切に保管してください。

株式会社　富士珈機